VOLLRATH®

Setting the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual

FOODSERVICE INDUCTION RANGES

Model	Description	Voltage	HZ	kW	Plug
69504	Countertop – Single	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-20P
69505	Drop-in – Single	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-20P
69507	Countertop – Dual, Front-to-Back	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-50P
69508	Drop-in – Dual, Front-to-Back	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-50P
69520	Countertop – Single	208 - 240	50/60	2.5 -2.9	6-20P
69521	Drop-in – Single	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-20P
69523	Countertop – Dual, Side By Side	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69522	Countertop – Dual, Front-to-Back	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69524	Drop-in – Dual, Front-to-Back	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69543	Countertop – Single	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	
69547	Countertop – Dual, Front-to-Back	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	
6954301	Countertop – Single	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	6-20P
6954302	Countertop – Single	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	Schuko
6954303	Countertop – Single	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	UK
6954701	Countertop – Dual, Front-to-Back	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	6-20P
6954702	Countertop – Dual, Front-to-Back	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	Schuko
6954703	Countertop – Dual, Front-to-Back	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	UK

Thank you for purchasing this Vollrath Induction Range. Before operating the unit, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THE ORIGINAL BOX AND PACKAGING. Use this packaging to ship the unit if repairs are needed. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

Safety Precautions

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. This manual contains safety precautions which are explained below. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

To reduce risk of injury or damage to the unit:

- Plug only into grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- As a precaution, persons using a pacemaker should stand back 12" (30 cm) from an operating unit. Studies have shown that the induction element will not disrupt a pacemaker.
- Keep all credit cards, driver liscences and other items with a magnetic strip away from an operating unit. The unit's magnetic field will damage the information on these strips.
- The heating surface is made of a strong, non-porous material. However, should it crack or break, stop using and immediately unplug the unit.
- Do not leave an empty pan on an operating unit.
- Unit should only be used in a flat, level position.
- Unplug unit and let it cool before cleaning or moving.
- Do not touch the cooking surface. It remains hot after the unit is turned off.
- Do not spray controls or outside of unit with liquids or cleaning agents.
- Unplug when not in use.
- Keep unit and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not heat sealed cans or containers as they may explode.
- Do not operate unattended. Closely supervise units operating in public areas and/or around children.
- Do not operate if unit has been damaged or is malfunctioning in any way.
- Do not place any objects inside the air intake or exhaust panels.
- Do not place weight on the control knob.

Function and Purpose

This unit is intended to be used with induction-ready cookware (see below) with a flat, ferrous base measuring 4-1/2" (11.4 cm) to 10-1/4" (26 cm) wide. This unit is intended for use in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, industrial or laboratory use.

Induction Ready Cookware

- Ferrous stainless steel
- Iron
- Cast iron

Unsuitable Cookware

- Cookware with a base less than 4-1/2" (11.4 cm)
- Pottery, glass, aluminum, bronze or copper cookware
- Cookware with any type of footed base

This unit is to be used on a flat, level surface. The unit is not designed to be enclosed or built into any area.

NOTE:
There must be a minimum of 4" (10 cm) between the induction range and any surrounding surface to allow sufficient airflow around the unit. Blocking the airflow could overheat the unit

Installation

Coutertop

1. Place the induction range/warmer on a flat stable surface.

   NOTE:
   This unit is not designed to be inclosed or built into any area.

   There must be a minimum of 4" (10 cm) of space between the rear of the induction warmer and any surrounding surface.

   There must be 3/4" (2 cm) between the bottom of the induction warmer and any surrounding surface.

   Sufficient airflow must be allowed around the unit. Blocking the airflow could cause the unit to overheat.

2. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.

   NOTE:
   Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty. Induction units are to use a separate dedicated circuit.

DROP-IN

1. Choose a flat, level countertop for the mounting surface.

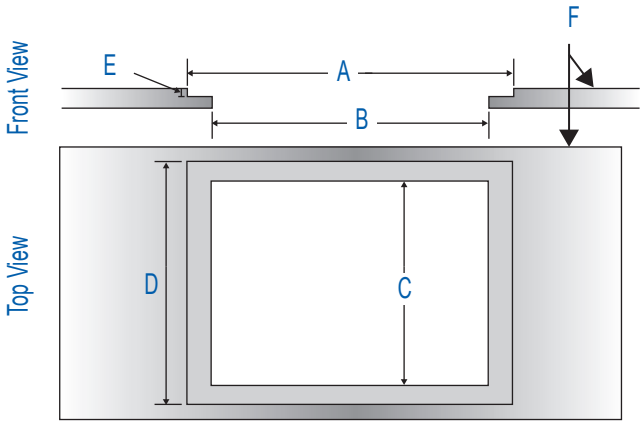
   NOTE:
   There must be a minimum of 3" (7.6 cm) of space between the rear of the induction warmer and any surrounding surface.

   There must be 1" (2.5 cm) between the bottom of the induction warmer and any surrounding surface.

   Sufficient airflow must be allowed around the unit. Blocking the airflow could cause the unit to overheat.

2. Measure the area for the cutout, including the countersink area. The unit is designed to be countersunk. The depth of the surface around the cutout must be reduced to allow for the countersink. See the illustration below.

   NOTE:
   Exposed wood or particle board edges must be sealed with an appropriate waterproofing material. Seal the edge between the glass and the countertop with silicone or similar material. Failure to do so may result in damage to the countertop.



Cutout Dimensions - Models 69505 and 69521

Dimension	Size
A	N/A
B	16¼" (41.3 cm)
C	15¼" (38.7 cm)
D	N/A
E	N/A
F	Countertop

Cutout Dimensions Models 69508 and 69524

Dimension	Size
A	N/A
B	15 13/16" (40.1 cm)
C	26 1/3" (66.8 cm)
D	N/A
E	N/A
F	Countertop

Control Cutout Dimensions (Models 69508 and 69524 require two)

Dimension	Size
A	N/A
B	7⅜" (18.7 cm)
C	3 13/16" (9.7 cm)
D	N/A
E	N/A
F	Countertop

3. Seal the joint between the induction warmer and countertop.
4. Plug the power cord into a grounded electrical outlet with the matching nameplate rated voltage.

   NOTE:
   Using a voltage other than the nameplate rated voltage will cause damage to the unit. Incorrect voltage, modification to the power cord or electrical components can damage unit and will void the warranty. Induction units are to use a separate dedicated circuit.

ENGLISH

OPERATION

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

Electrical Shock Hazard!

If liquid spills or boils over onto the unit, immediately unplug the unit and remove cookware. Wipe up any liquid with a padded cloth.

1. Place the induction-ready cookware containing food in the center position of a hob.

   NOTE:
   Do not pre-heat empty cookware. Because of the speed and efficiency of the induction range, cookware can very quickly overheat and be damaged.

   NOTE:
   Do not drop cooking utensils or other objects onto the cooking surface. The strong, non-porous surface will break. The warranty does not cover this type of abuse.

2. Press the ON/OFF button. The power level display will light. The power level LED will light. When an induction ready cookware pan is placed on the heating surface, the display will remain on, indicating the unit is heating.

⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

Burn Hazard!

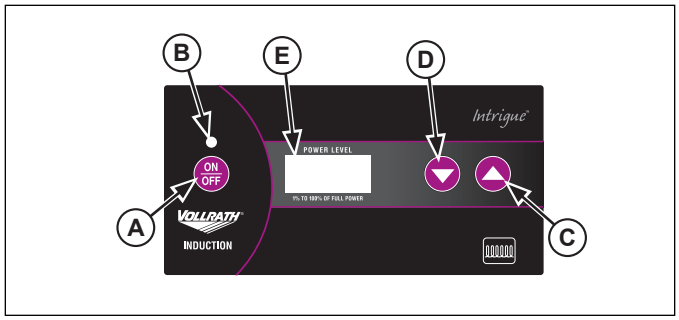
Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Use caution when adding pre-heated oil, liquid or other food already in the cookware.

The unit is equipped with an "over-heating protection" feature. If the temperature of the cooking surface becomes too hot, the unit will turn off. The display will flash "F2" to indicate the unit is in "over-heating protection" mode. After the unit has cooled, turn the cooking surface on and if "F2" is not displayed, then cooking can resume.

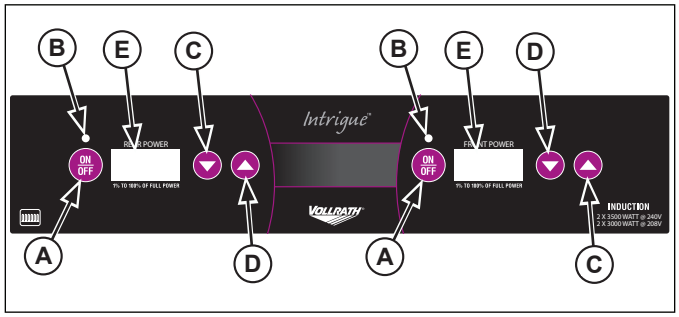
The display window should remain constant during operation. If the display is flashing, see the Troubleshooting section in this manual.

Removing cookware from the cooking surface for more than five minutes will cause the unit to automatically turn off. Removing cookware for less than five minutes will not interrupt operation of the unit.

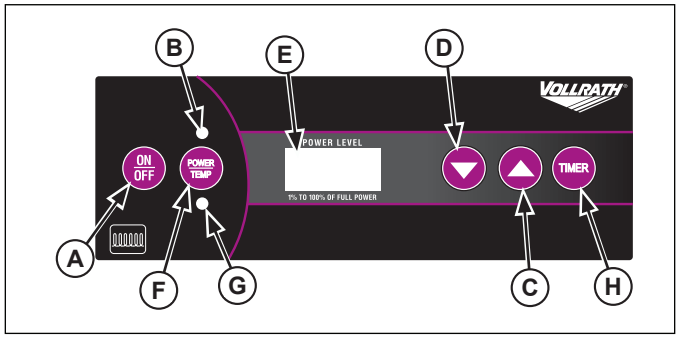
The unit will start in Power Control Mode when it is turned on first time.



Control Panel Example



Control Panel Example



Control Panel Example

Ⓐ ON/OFF button. Press to turn unit on. An LED above the control will illuminate when switched on.

Ⓑ POWER on LED light. Illuminates when the power is switched on.

Ⓒ UP button. Used to increase the power level or time depending upon the mode selected and model.

Ⓓ DOWN button. Used to decrease the power level or time depending upon the mode selected and model.

Ⓔ DISPLAY panel. Displays the power level or time depending upon the mode selected and model.

Ⓕ POWER/TEMP button. Used to change the mode and display panel from power to temperature.

Ⓖ TEMPERATURE LED light. Illuminates when the unit is in the temperature mode. This light is constant or blinks depending on the model.

Ⓗ TIMER button. Used to switch on and start the timer function.

Adjusting the Power and Temperature

1. Press the ON/OFF button to turn on the unit. The Power LED will illuminate. When induction-ready cookware is placed on the range, the display will remain "steady on" with a value. This indicates the unit is heating. Models with two heating surfaces will have separate ON/OFF buttons for each heating surface.
2. Press the POWER/TEMP button (some models) to choose a cooking power level (1 – 100) or an approximate temperature (100° – 400° F) or press again for (60° – 210° C).
3. Press the UP button or DOWN button to increase or decrease the power level or temperature.

Activating the Timer

1. Press the TIMER button. The display will show "1" with a flashing dot in the lower right corner.
2. Press the up or down arrow to set the timer from 1 to 180 minutes.
3. When the timer cycle is complete, the unit will turn off.
4. To cancel the timer, press the ON/OFF button. The timer will turn off and the unit will return to the power or temperature mode.

Cleaning

To maintain the appearance and increase the service life, clean your induction range daily.

⚠ WARNING

Burn Hazard.
Do not touch cookware, heating surface, food, or liquid while heating.

Burn Hazard!
Hot food and liquids can burn skin. Induction heating surfaces heat very rapidly. Allow the heating surface to cool before handling.

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock.

Electrical Shock Hazard!
Do not spray water of cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock.

1. Unplug the unit and let it completely cool.
2. Wipe the unit exterior with a clean damp cloth.
3. Do not use abrasive materials, scratching cleansers or souring pad to clean the unit. These can damage the finish.
4. Thoroughly wipe off any mild soap or chemical cleaners. Residue could corrode the surface of the unit.

ENGLISH

Troubleshooting

Problem	It might be caused by	Course of Action
The unit turned off after 1, 5, or 10 minute(s) depending upon the unit.	There is not a pot/pan on the induction range or the pot/pan is not induction-ready cookware. The induction range turned off. This is normal.	Make sure the pot/pan is induction ready. See page 1 of this manual.
The unit is on, but not heating.	The cookware may be too small or may not be induction-ready.	Make sure the pot/pan is induction ready. See page 1 of this manual.
The digital display lights are flashing.	The overheat-protection feature may have activated.	Remove cookware. Let cooking surface cool.
The unit suddenly stopped working.	The unit may be too close to an external heat source or the air intake may be restricted.	Relocate the unit away from any external heat source. Clear any obstructions to the air intake.

Service and Repair

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the induction range or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Induction Repair Service • 1-800-825-6036 (USA) or www.vollrathco.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the model number, serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Extended warranties are available at the time of sale.
12. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
13. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
14. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cookware*

*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot F Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Gl
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – and Vollrath

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replaceme part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighi less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technici cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, negle improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim proced
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

LIMITATION OF LIABILITY:

THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.

INDUCTION RANGE WARRANTY INFORMATION

The Vollrath Company will warranty the induction ranges covered in this manual for a period of two (2) years in accordance with the policy stated above. An damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covere under warranty.

WARRANTY PROCEDURE

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-628-0832).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

Important:

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

REGISTER TODAY

ONLINE: Register your warranty on-line now at www.Vollrathco.com

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country purchase.

WARRANTY REGISTRATION

ENGLISH

BUSINESS NAME

KEY CONTACT NAME EMAIL

STREET ADDRESS

CITY STATE ZIP CODE

COUNTRY PHONE FAX

MODEL ITEM NUMBER

SERIAL NUMBER - -

OPERATION TYPE

❑ Limited Service Restaurant	❑ Full Service Restaurant	❑ Bars and Taverns	❑ Supermarket
❑ Convenience Store	❑ Recreation	❑ Hotel/Lodging	❑ Airlines
❑ Business/Industry	❑ Primary/Secondary School	❑ Colleges/University	❑ Hospitals
❑ Long-Term Care	❑ Senior Living	❑ Military	❑ Corrections

REASON FOR SELECTING OUR PRODUCT

❑ Appearance	❑ Full Service Restaurant	❑ Availability	❑ Sellers Recommendation
❑ Ease of Operation	❑ Versatility of Use	❑ Price	❑ Brand

WOULD YOU LIKE TO RECEIVE OUR FULL-LINE CATALOG AND REMAIN ON OUR MAILING LIST? ❑ Yes ❑ No

VOLLRATH®

Setting the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual

ESTUFAS DE INDUCCIÓN PARA SERVICIO DE COMIDAS

Modelo	Descripción	Voltaje	HZ	kW	Enchufe
69504	Empotrado – Único	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-20P
69505	De sobremesa – Único	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-20P
69507	De sobremesa – Doble, adelante-atrás	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-50P
69508	Empotrado – Doble, adelante-atrás	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-50P
69520	Empotrado – Único	208 - 240	50/60	2.5 -2.9	6-20P
69521	De sobremesa – Único	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-20P
69523	De sobremesa – Doble, lado a lado	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69522	De sobremesa – Doble, adelante-atrás	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69524	Empotrado – Doble, adelante-atrás	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69543	Empotrado – Único	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	
69547	De sobremesa – Doble, adelante-atrás	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	
6954301	Empotrado – Único	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	6-20P
6954302	Empotrado – Único	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	Schuko
6954303	Empotrado – Único	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	R.-U
6954701	De sobremesa – Doble, adelante-atrás	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	6-20P
6954702	De sobremesa – Doble, adelante-atrás	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	Schuko
6954703	De sobremesa – Doble, adelante-atrás	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	R.-U

Gracias por comprar esta estufa de inducción de Vollrath. Antes de operar la unidad, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE LA CAJA Y EMBALADO ORIGINALES. Deberá utilizarlos para devolver la unidad en caso de que requiera reparaciones. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léalas atentamente.

⚠ ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

⚠ PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños en la unidad:

- Enchúfela sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Como precaución, las personas que utilizan marcapasos deben mantenerse a 12" (30 cm) de la unidad mientras se esté usando. Los estudios han demostrado que los elementos de inducción no alteran los marcapasos.
- Mantenga lejos de la unidad todas las tarjetas de crédito, licencias de conducir y demás artículos con banda magnética. El campo magnético de la unidad dañará la información contenida en las bandas.
- La superficie de calentamiento está hecha de un resistente material no poroso. Sin embargo, si se agrieta o rompe deje de usarla de inmediato y desenchufe la unidad.
- No deje una fuente vacía en la unidad mientras la esté usando.
- Esta unidad debe utilizarse sólo en posición plana y nivelada.
- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla o trasladarla.
- No toque la superficie de cocción, pues permanece caliente tras apagarse la unidad.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa de la unidad.
- Desenchúfela cuando no esté en uso.
- Mantenga la unidad y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No caliente latas ni envases sellados, ya que pueden explotar.
- No deje la unidad operando sola.
- Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
- No opere la unidad si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.
- No coloque ningún objeto dentro de los paneles de entrada o salida de aire.
- No coloque peso en la perilla de control.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está diseñada para utilizarse con baterías de cocina aptas para la inducción (ver más abajo) con base ferrosa plana de 4-1/2" a 10-1/4" (11.4 cm a 26 cm) de ancho. Esta unidad está diseñada para usarse únicamente en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñada para uso casero, industrial ni de laboratorio.

BATERÍAS DE COCINA APTAS PARA LA INDUCCIÓN

- Acero inoxidable ferroso
- Hierro
- Hierro fundido

BATERÍAS DE COCINA NO APTAS PARA LA INDUCCIÓN

- Baterías con base inferior a 4.5 pulgadas (11.4 cm)
- Baterías de cocina de cerámica, vidrio, aluminio, latón o cobre.
- Baterías de cocina con cualquier tipo de base con patas

Esta unidad debe utilizarse en una superficie plana y nivelada. No está diseñada para ser empotrada ni incorporada en espacios cerrados.

NOTA:
Debe haber un mínimo de 4" (10 cm) de espacio entre la estufa de inducción y toda superficie circundante para permitir que haya un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

INSTALACIÓN

DE SOBREMESA

1. Coloque la estufa/calentador de inducción en una superficie plana y estable.

   NOTA:
   Esta unidad no está diseñada para ser empotrada ni incorporada en espacios cerrados.

   Debe haber un mínimo de 4" (10 cm) de espacio entre la parte posterior del calentador de inducción y toda superficie circundante.

   Debe haber 3/4" (2 cm) entre la base del calentador de inducción y toda superficie circundante.

   Debe haber un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

   NOTA:
   Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

EMPOTRADO

1. Escoja un mostrador plano y nivelado para la superficie de montaje.

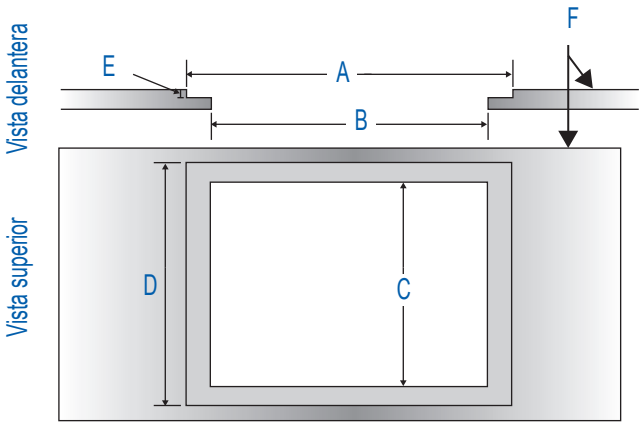
   NOTA:
   Debe haber un mínimo de 3" (7.6 cm) de espacio entre la parte posterior del calentador de inducción y toda superficie circundante.

   Debe haber 1" (2.5 cm) entre la base del calentador de inducción y toda superficie circundante.

   Debe haber un flujo de aire suficiente alrededor de la unidad. Bloquear el flujo de aire podría sobrecalentarla.

2. Mida el área de corte, incluyendo el área de encaje. La unidad está diseñada para empotrarse. Se debe reducir la profundidad de la superficie alrededor del corte para poder empotrarla. Consulte la ilustración siguiente.

   NOTA:
   La madera o los bordes de madera aglomerada expuestos deben sellarse con un material impermeable apropiado. Selle el borde entre el vidrio y el mostrador con silicona o un material similar. De lo contrario el mostrador podría dañarse.



Dimensiones de corte para modelos 69505 y 69521

Dimensión	Largo
A	n/a
B	16¼" (41.3 cm)
C	15¼" (38.7 cm)
D	n/a
E	n/a
F	Mostrador

Dimensiones de corte para modelos 69508 y 69524

Dimensión	Largo
A	n/a
B	15 13/16" (40.1 cm)
C	26⅓" (66.8 cm)
D	n/a
E	N/A
F	Mostrador

Dimensiones de corte de control (los modelos 69508 y 69524 requieren dos)

Dimensión	Largo
A	N/A
B	7⅜" (18.7 cm)
C	3 13/16" (9.7 cm)
D	N/A
E	N/A
F	Mostrador

3. Selle la unión entre el calentador de inducción y el mostrador.
4. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.

NOTA:
Usar un voltaje distinto del indicado en la placa identificatoria dañará la unidad. Usar un voltaje incorrecto, o modificar el cable eléctrico o componentes electrónicos puede dañar la unidad e invalidará la garantía.

ESPAÑOL

OPERACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Si se derrama o rebosa líquido sobre la unidad, desenchúfela inmediatamente, retire la olla/fuente y seque todo lo mojado con un paño suave.

1. Coloque la olla/fuente apta para la inducción con alimento en el centro de un quemador.

   NOTA:
   No precaliente ninguna olla/fuente vacía. Debido a la velocidad y eficiencia de la estufa de inducción, la olla/fuente podría sobrecalentarse rápidamente y dañarse.

   NOTA:
   No deje caer utensilios de cocina ni otros objetos sobre la superficie de cocción, pues se romperá la superficie no porosa. La garantía no cubre este tipo de uso indebido.

2. Pulse el botón de encendido/apagado. Se iluminará la pantalla del nivel de potencia. También se iluminará el indicador LED del nivel de potencia. Tras colocarse una fuente apta para la inducción en la superficie de calentamiento, la pantalla permanecerá encendida indicando que la unidad está calentando.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando..

¡Peligro de quemaduras!

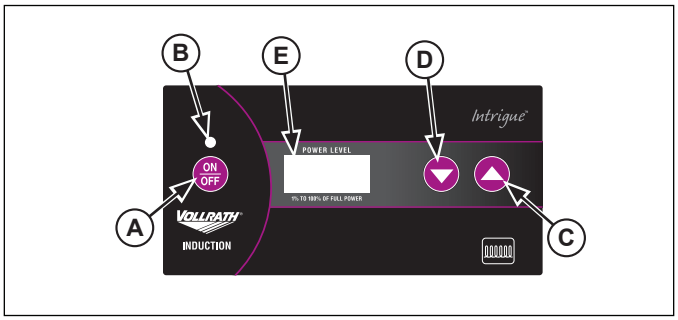
Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Tenga cuidado al agregar aceite, líquido u otros alimentos ya precalentados en la olla/fuente.

La unidad viene equipada con una función de protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura de la superficie de cocción se torna muy caliente, la unidad se apagará. La pantalla destellará "F2" para indicar que la unidad está en el modo de protección contra sobrecalentamiento. Una vez que la unidad se haya enfriado encienda la superficie de cocción y si no aparece "F2", se puede reanudar la cocción.

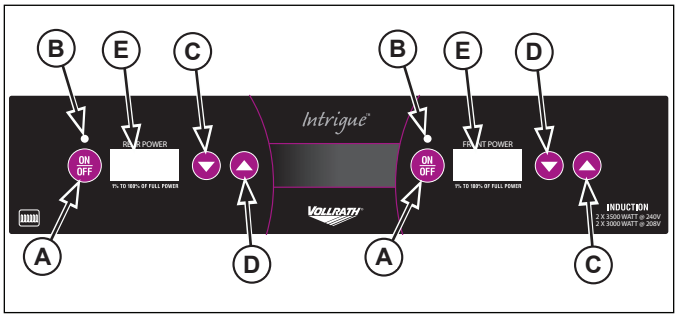
La pantalla debe permanecer constante durante la operación. Si destella, consulte la sección Solución de problemas del manual.

Si se retira la olla/fuente de la superficie de cocción por más de cinco minutos, la unidad se apagará automáticamente. El retirar la olla/fuente por menos de cinco minutos no interrumpirá la operación de la unidad.

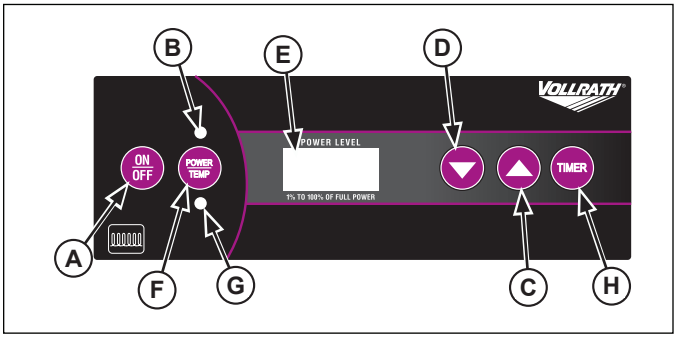
Al encenderse por primera vez, la unidad arrancará en el modo de control de potencia.



Ejemplo del panel de control



Ejemplo del panel de control



Ejemplo del panel de control

Ⓐ Botón de encendido/apagado (ON/OFF). Púlselo para encender la unidad. Se iluminará un indicador LED arriba del control cuando esté encendida.

Ⓑ Indicador LED de encendido. Se ilumina cuando se pulsa el botón de encendido.

Ⓒ Botón ascendente. Se utiliza para aumentar el nivel de potencia o tiempo dependiendo del modo seleccionado y el modelo.

Ⓓ Botón descendente. Se utiliza para disminuir el nivel de potencia o tiempo dependiendo del modo seleccionado y el modelo.

Ⓔ Panel de presentación. Muestra el nivel de potencia o tiempo dependiendo del modo seleccionado y el modelo.

Ⓕ Botón de potencia/temperatura (POWER/TEMP). Se utiliza para cambiar el modo y panel de presentación de potencia a temperatura.

Ⓖ Indicador LED de temperatura. Se ilumina cuando la unidad está en el modo de temperatura. Esta luz permanece fija o parpadea dependiendo del modelo.

Ⓗ Botón de temporización (TIMER). Se utiliza para activar e iniciar la función de temporización.

Ajuste de la potencia y temperatura

1. Pulse el botón de encendido/apagado (ON/OFF) para encender la unidad. Se iluminará el indicador LED de potencia. Tras colocarse en la estufa una olla/fuente apta para la inducción, la pantalla permanecerá fija con un valor. Ello indica que la unidad se está calentando. Los modelos con dos superficies de calentamiento incluirán botones de encendido/apagado individuales para cada superficie de calentamiento.
2. Pulse el botón POWER/TEMP (sólo en algunos modelos) para escoger un nivel de potencia de cocción (1 – 100) o una temperatura aproximada (100° – 400° F) o vuelva a pulsarlo para ver (60°–210° C).
3. Pulse el botón ascendente o descendente para aumentar o disminuir el nivel de potencia o la temperatura.

Activación del temporizador

1. Pulse el botón de temporización TIMER. Aparecerá un “1” con un punto destellando en la esquina inferior derecha de la pantalla.
2. Pulse la tecla de flecha ascendente o descendente para fijar el temporizador desde 1 hasta 180 minutos.
3. La unidad se apagará tras completarse el ciclo fijado en el temporizador.
4. Para cancelar el temporizador, pulse el botón de encendido/apagado. El temporizador se apagará y la unidad volverá al modo de potencia o temperatura.

Limpieza

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente la estufa de inducción.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de quemaduras.
No toque la olla/fuente, superficie de cocción, alimentos ni líquidos mientras esté cocinando.

¡Peligro de quemaduras!
Los alimentos y líquidos calientes pueden quemar la piel. Las superficies de cocción de las estufas de inducción se calientan muy rápidamente. Deje enfriar la superficie de cocción antes de manipular.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica.

¡Peligro de descarga eléctrica!
No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe totalmente.
2. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y limpio.
3. No emplee materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas metálicas para limpiar la unidad, ya que pueden dañar el acabado.
4. Elimine totalmente los restos de detergente o limpiadores químicos suaves, ya que los residuos podrían corroer la superficie de la unidad.

ESPAÑOL

Solución de problemas

Si	Podría deberse a	Solución
La unidad se apagó tras 1, 5, ó 10 minuto(s) dependiendo de la modelo.	No hay una olla/fuente en la estufa de inducción o ésta no es apta para la inducción. La estufa de inducción se apagó. Esto es normal.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Ver página 1 de este manual.
La unidad está encendida, pero no calienta.	Puede que la olla/fuente sea demasiado pequeña o no sea apta para la inducción.	Vea que la olla/fuente sea apta para la inducción. Ver página 1 de este manual.
Las luces de la pantalla digital destellan.	Puede que se haya activado la protección contra sobrecalentamiento.	Retire la olla/fuente. Deje que la superficie de cocción se enfríe.
La unidad dejó de funcionar repentinamente.	Puede que la unidad esté muy cerca de una fuente de calor externa o la entrada de aire esté restringida.	Reubique la unidad lejos de toda fuente de calor externa. Despeje todas las obstrucciones en la entrada de aire.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la estufa de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (USA) o www.vollrathco.com

Al comunicarse con el centro del servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad.

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Cocinas de inducción Intrigue™ serie Ultra y Profesional – período de garantía de 2 años
7. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
8. Rebanadores – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
9. Licuadoras – período de garantía de 2 años.
10. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas altamente resistentes con mango ergonómico certificadas por NSF
- Cucharas para servir altamente resistentes certificadas por NSF
- Volteadores altamente resistentes con mango ergonómico
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza para servicio pesado*
- Batidores con mangos de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- *Baterías cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select*

* La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni los mangos de silicona.

Artículos vendidos sin garantía:

- Cuchillas de picadoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente / vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, como la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 110 libras (50 kg) o que se encuentre fuera de un radio de 50 millas (80 km) de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y/o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece ninguna solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA PARA ESTUFAS DE INDUCCIÓN

The Vollrath Company garantizará las estufas de inducción descritas en este manual por un período de dos (2) años de acuerdo con la póliza antedicha. La garantía no cubrirá ningún daño que resulte del uso indebido, abuso, modificación o daños causados por el embalado incorrecto durante la devolución para obtener servicio de reparación dentro del período de vigencia de la garantía.

Procedimiento de garantía

Para todas las llamadas de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath. En la página siguiente encontrará los teléfonos de contacto para obtener servicio.
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su garantía en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie - -

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomendación del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

ESPAÑOL

VOLLRATH®

Setting the Standard™

ENGLISH

Operator's Manual

PLAQUES À INDUCTION POUR LE SERVICE DES PLATS

Modèle	Description	Tension	HZ	kW	Fiche
69504	Comptoir - Simple	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-20P
69505	Encastrable – Simple	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-20P
69507	Comptoir – Double, avant/arrière	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-50P
69508	Encastrable – Double, avant/arrière	208 - 240	50/60	3.0 - 3.5	6-50P
69520	Comptoir - Simple	208 - 240	50/60	2.5 -2.9	6-20P
69521	Encastrable – Simple	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-20P
69523	Comptoir – Double, côte à côte	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69522	Comptoir – Double, avant/arrière	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69524	Encastrable – Double, avant/arrière	208 - 240	50/60	2.5 - 2.9	6-30P
69543	Comptoir - Simple	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	
69547	Comptoir – Double, avant/arrière	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	
6954301	Comptoir - Simple	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	6-20P
6954302	Comptoir - Simple	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	Schuko
6954303	Comptoir - Simple	208 - 240	50/60	2.2 - 2.6	R.-U
6954701	Comptoir – Double, avant/arrière	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	6-20P
6954702	Comptoir – Double, avant/arrière	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	Schuko
6954703	Comptoir – Double, avant/arrière	208 - 240	50/60	3.3 - 3.8	R.-U

Merci d'avoir acheté cette plaque à induction de Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ L'EMBALLAGE ET LE CARTON D'ORIGINE. Ils devront être réutilisés pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.

AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger.

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil:

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Par mesure de précaution, les personnes ayant un stimulateur cardiaque devront se tenir à au moins 30 cm de l'appareil en marche. Des études ont montré que l'élément d'induction ne pertubera pas les stimulateurs cardiaques.
- Maintenez toutes les cartes de crédit, permis de conduire et autres articles à bande magnétique à l'écart de l'appareil. Le champ magnétique de l'appareil endommagera les informations présentes sur ces bandes.
- La surface de chauffe est faite d'un matériau robuste non poreux. Toutefois, si elle se fissure ou se casse, cessez de l'utiliser et débranchez immédiatement l'appareil.
- Ne laissez pas une casserole vide sur l'appareil en marche.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé en position horizontale.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne touchez pas la surface de cuisson. Elle reste chaude après l'arrêt de l'appareil.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- Tenez les plaques à induction et leur cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- Ne faites pas chauffer des boîtes de conserve ou d'autres boîtes fermées sous peine de les faire exploser.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.
- Ne placez aucun objet derrière les panneaux d'admission ou d'évacuation d'air
- Ne placez aucun poids sur le bouton de commande.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil s'utilise avec des articles de cuisson « pour induction » (voir plus bas) au fond plat ferreux mesurant entre 11,4 cm à 26 cm de large. Cet appareil est réservé à une utilisation dans les opérations de restauration commerciales. Non prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

ARTICLES DE CUISSON POUR PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION

- Acier inoxydable ferreux
- Fer
- Fonte

ARTICLES DE CUISSON INADAPTÉS

- Articles de cuisson dont le fond mesure moins de 11,4 cm
- Articles de cuisson en terre cuite, verre, aluminium, bronze ou cuivre
- Articles de cuisson avec tout type de socle à pieds

Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface horizontale. Il n'est pas conçu pour être enfermé ou encastré.

REMARQUE : Il faut prévoir un dégagement minimum de 10 cm entre la plaque à induction et toute surface avoisinante pour permettre une circulation d'air suffisante autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

INSTALLATION

SUR COMPTOIR

1. Placez la plaque/le réchaud à induction sur une surface stable et plane.

   REMARQUE :
   Cet appareil n'a pas été conçu pour être enfermé ou encastré.

   Il faut prévoir un dégagement minimum de 10 cm entre la plaque à induction et toute surface avoisinante.

   Il faut prévoir un dégagement de 2 cm entre le fond du réchaud à induction et toute surface avoisinante.

   Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

   REMARQUE :
   L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

ENCASTRABLE

1. Choisissez un comptoir plat et horizontal pour la surface de montage.

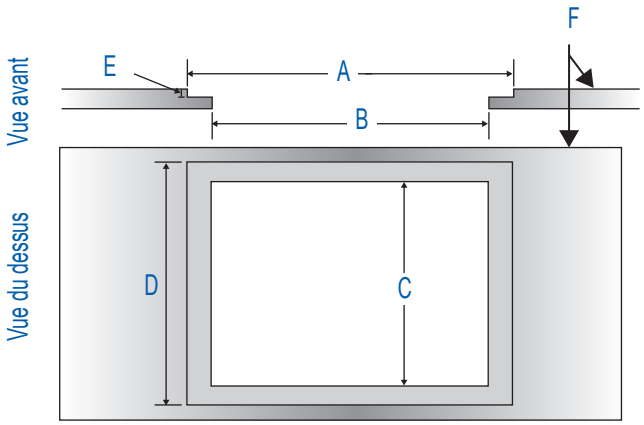
   REMARQUE :
   Il faut prévoir un dégagement minimum de 7,6 cm entre la plaque à induction et toute surface avoisinante.

Il faut prévoir un dégagement de 2,5 cm entre le fond du réchaud à induction et toute surface avoisinante.

Une quantité d'air suffisante doit pouvoir circuler autour de l'appareil. Une circulation d'air insuffisante risque d'entraîner la surchauffe de l'appareil.

2. Mesurez la surface à découper, en incluant la surface de fraisage. L'appareil a été conçu pour ne pas dépasser du comptoir. Pour cela, la profondeur de la surface autour de la découpe doit être réduite. Reportez-vous à l'illustration ci-dessous.

REMARQUE :
Les bords de bois ou de contreplaqué exposés doivent être scellés avec un produit approprié. Scellez le bord entre le verre et le comptoir avec de la silicone ou un produit similaire sous peine d'endommager le comptoir.



Dimensions de découpe - Modèles 69505 et 69521

Dimension	Longueur
A	Sans objet
B	41,3 cm
C	38,7 cm
D	Sans objet
E	Sans objet
F	Sur comptoir

Dimensions de découpe - Modèles 69508 et 69524

Dimension	Longueur
A	Sans objet
B	40,1 cm
C	66,8 cm
D	Sans objet
E	Sans objet
F	Sur comptoir

Dimensions de découpe pour les commandes (deux découpes pour les modèles 69508 et 69524)

Dimension	Longueur
A	Sans objet
B	18,7 cm
C	9,7 cm
D	Sans objet
E	Sans objet
F	Sur comptoir

3. Scellez le joint entre le réchaud à induction et le comptoir.
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

REMARQUE :
L'utilisation d'une tension différente de la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique endommagera l'appareil. Une tension incorrecte, la modification du cordon d'alimentation ou les composants électriques risquent d'endommager l'appareil et d'annuler la garantie.

FRANÇAIS

OPERATION

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Risque d'électrocution !

Si un liquide déborde et se déverse sur l'appareil, débranchez-le immédiatement et retirez l'article de cuisson. Essuyez le liquide déversé avec un chiffon épais.

1. Placez l'article de cuisson pour induction contenant les aliments au centre d'un inducteur.

   REMARQUE :
   Ne préchauffez pas un article de cuisson vide. Étant donné la vitesse et l'efficacité de la plaque à induction, l'article de cuisson peut très vite surchauffer et s'abîmer.

   REMARQUE :
   Ne faites pas tomber d'ustensiles de cuisson ou d'autres objets sur la surface de cuisson. La surface pleine non poreuse se cassera. La garantie ne couvre pas ce type d'utilisation abusive.

2. Appuyez sur le bouton de marche/arrêt ON/OFF. L'affichage du niveau de puissance s'allume. Le voyant du niveau de puissance s'allume. Lorsqu'une casserole pour induction est placée sur la surface de chauffe, le voyant reste allumé, ce qui indique que l'appareil est en train de chauffer.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

Risque de brûlure !

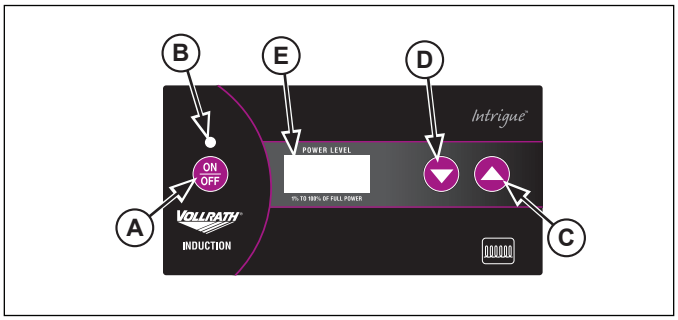
Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Faites attention en ajoutant des aliments dans de l'huile ou un liquide préchauffé ou d'autres aliments déjà présents dans la casserole.

L'appareil est équipé d'une protection anti-surchauffe. Si la température de la surface de cuisson devient trop chaude, l'appareil s'éteindra. F2 clignote sur l'affichage pour indiquer que la fonction de protection anti-surchauffe est activée. Une fois l'appareil froid, mettez l'inducteur sous tension et si F2 ne s'affiche pas, la cuisson peut reprendre.

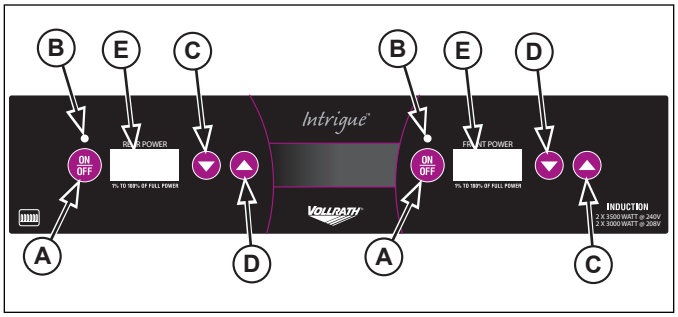
L'affichage doit rester constant en cours de fonctionnement. S'il clignote, reportez-vous à la section Dépannage dans ce manuel.

Si vous retirez l'article de cuisson de l'inducteur pendant plus de cinq minutes, la plaque s'arrêtera automatiquement. En revanche, si vous le retirez moins de cinq minutes, le fonctionnement de la plaque ne sera pas interrompu.

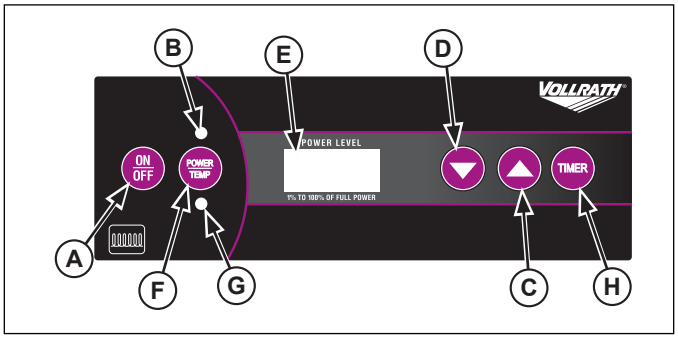
L'appareil démarre en mode régulation de puissance à sa mise sous tension.



Exemple de panneau de commande



Exemple de panneau de commande



Exemple de panneau de commande

(A) Bouton Marche/Arrêt. Appuyez sur ce bouton pour allumer l'appareil. Un voyant au-dessus de la commande s'allume lorsque l'appareil est sous tension.

(B) Voyant de mise sous tension. S'allume quand l'appareil est sous tension.

(C) Bouton flèche vers le haut. Permet d'augmenter la puissance ou le temps, selon le mode sélectionné et le modèle.

(D) Bouton flèche vers le bas. Permet de diminuer la puissance ou le temps, selon le mode sélectionné et le modèle.

(E) Affichage. Affiche le niveau de puissance ou le temps, selon le mode sélectionné et le modèle.

(F) Bouton puissance/température. Permet de basculer le mode et l'affichage entre puissance et température.

Ⓖ Voyant Température. S'allume quand l'appareil est en mode Température. Ce voyant est allumé en continu ou clignote, selon le modèle.

Ⓗ Bouton Minuterie. Permet d'activer et de démarrer la fonction de minuterie.

Réglage de la puissance et de la température

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour allumer l'appareil. Le voyant d'alimentation s'allume. Lorsqu'un article de cuisson pour plaques à induction est placé sur la plaque, l'affichage reste allumé en continu accompagné d'une valeur. indiquant que l'appareil est en train de chauffer. Les modèles à deux inducteurs ont un bouton ON/OFF par inducteur.
2. Appuyez sur le bouton POWER/TEMP (certains modèles) pour choisir un niveau de puissance de cuisson entre 1 et 100 ou une température approximative entre 100 et 400 °F, ou rappuyez pour faire apparaître les degrés Celcius (60 - 210 ˚C).
3. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le vers le bas pour augmenter ou diminuer la température ou la puissance.

Activation de la minuterie

1. Appuyez sur le bouton TIMER (Minuterie). L'affichage indique 1, avec un point clignotant en bas à droite.
2. Appuyez sur la flèche vers le haut ou le vers le bas pour définir la durée entre 1 et 180 minutes.
3. Une fois le cycle de minuterie terminé, l'appareil s'éteint.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le bouton de marche/arrêt ON/OFF. La minuterie s'arrête et l'appareil réaffiche le réglage de puissance ou de température.

Nettoyage

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service de la plaque à induction, nettoyez-la chaque jour.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure.
Ne touchez pas l'article de cuisson, l'inducteur, les aliments ou le liquide lorsque l'appareil est en marche.

Risque de brûlure !
Les aliments et les liquides chauds peuvent causer des brûlures. Les inducteurs chauffent très rapidement. Laissez refroidir l'inducteur avant manipulation.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution.

Risque d'électrocution !
Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide propre.
3. N'utilisez pas de produits ou nettoyants abrasifs, ni de tampons récurants pour nettoyer l'appareil sous peine d'endommager la finition.
4. Essuyez bien tout résidu de savon doux ou de nettoyants chimiques. Les résidus risquent de corroder les surfaces de l'appareil.

Dépannage

Si	La cause en est peut-être	Mesure corrective
L'appareil s'est éteint au bout de 1, 5, ou 10 minutes.	Aucune casserole ou poêle n'a été placée sur la plaque à induction ou il s'agit d'un article de cuisson inadapté aux plaques à induction. L'appareil s'est arrêté et ceci est normal.	Assurez-vous que la casserole ou al poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la page 1 de ce manuel.
L'appareil est sous tension, mais il ne chauffe pas.	L'article de cuisson est peut-être trop petit ou inadapté aux plaques à induction.	Assurez-vous que la casserole ou al poêle posée est adaptée aux plaques à induction. Voir la page 1 de ce manuel.
Les voyants de l'affichage clignotent.	La protection anti-surchauffe s'est peut-être activée.	Retirez l'article de cuisson et laissez refroidir la surface.
L'appareil s'est subitement arrêté.	L'appareil est peut-être trop près d'une source externe de chaleur ou l'admission d'air est peut-être-bouchée.	Éloignez l'appareil de toute source externe de chaleur. Écartez tout ce qui peut boucher l'admission d'air.

Service et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer la plaque à induction ou remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de réparation des plaques à induction de Vollrath • 1-800-825-6036 (USA) ou www.vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant l'a date d'achat de l'appareil.

FRANÇAIS

Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

La Vollrath Company LLC garantit que tous les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf indications contraires ci-dessous. La garantie est valable pendant 12 mois à partir de la date d'installation initiale (date de réception par l'utilisateur final).

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à tout jamais.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an plus une année supplémentaire sur les éléments chauffants seulement.
6. Plaques à induction Intrigue™ Ultra et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est d'un an sur la table du poste de travail et de 2 ans sur les inducteurs.
8. Trancheuses – La période de garantie est de 10 ans sur les engrenages et de 5 ans sur les courroies.
9. Mixeurs – La période de garantie est de 2 ans.
10. Des extensions de garantie sont proposées au moment de la vente.

Tous les produits de la colection Jacob's Pride®, y compris les suivants, sont garantis à vie :

- Cuillères à servir une pièces certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles ultra-robustes à manche ergonomique
- Pinces une pièce*
- Louches une pièce extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires une pièce
- Tribute®, Intrigue®, et Classic Select® Cookware*

* La garantie Jacob's Pride ne couvre pas les manches en silicone et à revêtement anti-adhésif Kool Touch®.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoir à viande
- Ampoules électriques de fours à convection et présentoir d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de la porte du four
- Vitre de présentoirs d'aliments chauds/vitrines
- Étalonnage et installation d'appareils à gaz

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg ou situé à un rayon de plus de 80 km d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE.

Procédure de garantie

Garantie des plaques à induction

La Vollrath Company garantit les plaques à induction décrites dans ce manuel pendant une période de deux (2) ans conformément à la politique énoncée ci-dessus. Tous les dommages subis lors d'une utilisation impropre ou abusive, ou résultant d'une modification ou d'un emballage inadapté lors d'un renvoi du produit pour une réparation sous garantie ne seront pas couverts par la garantie.

Lors de tout appel pour réparation sous garantie, suivez la procédure ci-après et tenez-vous prêt à fournir les informations suivantes :

- Toutes les demandes sous garantie commencent par un appel au service d'assistance technique de Vollrath. Voir les numéros de téléphone de SAV à la page suivante.
- Un agent technique vous aidera à diagnostiquer les problèmes et vous fournira les détails de la solution.
- Nom et numéro de téléphone de la personne qui appelle
- Nom de l'entreprise, adresse (rue, ville et code postal)
- Modèle et numéro de série
- Date et preuve d'achat (justificatif)
- Nom du détaillant chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits renvoyés si la procédure suivante n'est pas respectée

Important:

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Inscrivez-vous aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez dès aujourd'hui votre garantie en ligne sur le site www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Modèle | Numéro d'article

Numéro de série ☐☐☐☐ - ☐☐☐☐☐☐☐☐ - ☐☐☐☐

Type de l'entreprise

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes
❑ Entreprises/industrie	❑ Écols primaires/secondaires	❑ Universités	❑ Hôpitaux
❑ Soins au long cours	❑ Maison de repos	❑ Armée	❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

❑ Restaurant à service limité	❑ Restaurant à service complet	❑ Bars et tavernes	❑ Supermarché
❑ Libre-service	❑ Divertissement	❑ Hôtel/hébergement	❑ Companies aériennes

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

FRANÇAIS

VOLLRATH®
Setting the Standard™

www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2011 The Vollrath Company, L.L.C.